

Wildconsommé vom Maibock

mit Pasta-Pistazienroulade,
Aprikosencreme & Selleriestroh

ZUTATEN

1 kg	Wildknochen vom Rehbock
200g	Wurzelgemüse (Sellerie, Karotten, Lauch)
300g	mageres Reh-Hackfleisch
300g	Rehkeule
100g	eiskaltes & fein gewürfeltes Wurzelgemüse (Sellerie, Karotten, Lauch)
1x	handvoll gehackte Pistazien
2 EL	Tomatenmark
200g	Nudelteig aus Hartweizengrieß & Ei
Gewürze	Wacholderbeeren, Piment, Lorbeer, Pfefferkörner, Salz
1g	Agar-Agar
1	spritzer Zitronensaft
100g	Aprikosenmark
100ml	eiskalte Sahne
150g	Hähnchenbrust
3	Eiweiß



DAS AHLBECK

HOTEL & SPA



ANLEITUNG

Wildknochen, Wurzelgemüse und Tomatenmark anrösten. Mit kaltem Wasser aufgießen und ca. 4 Stunden simmern lassen. Abseihen und abkühlen lassen. Für die Klärung das Reh-Hackfleisch mit Eiweiß und dem eiskalten Wurzelgemüse mischen. Klärmasse in kalten Fond geben, langsam erhitzen. Sobald sich der Klärkuchen bildet, nicht mehr rühren. Etwa 45 Minuten simmern lassen und dann durch ein Passiertuch gießen.





DAS AHLBECK

HOTEL & SPA



Pastaroulade mit doppelter Füllung

Hähnchenbrust im Mixer fein kuttern, dabei die Sahne langsam zugeben, bis eine glatte Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Pistazien unterheben. Den Nudelteig dünn ausrollen. Erst eine Schicht Hähnchenfarce aufstreichen, darauf mittig die geschmorte Rehkeule, die zuvor in kleine Würfel geschnitten wurde, verteilen. Fest in Frischhaltefolie einrollen. In siedendem Wasser ca. 15 Minuten pochieren. Danach auspacken und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Aprikosengel & Selleriestroh

Das Aprikosenmark mit Agar-Agar aufkochen, 2 Minuten köcheln, abkühlen lassen und im Mixer zu einem glatten, glänzenden Gel aufmixen. In eine Spritzflasche füllen und den Sellerie in feine Streifen schneiden. In heißem Öl goldgelb frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Sofort leicht salzen. Eine Scheibe der Pastaroulade mittig in einen tiefen Teller setzen. Mehrere kleinere Punkte vom Aprikosengel dekorativ auf und um die Roulade setzen. Selleriestroh auf die Roulade geben. Um eine lange Knusprigkeit zu gewährleisten, die heiße Wildconsommé erst am Tisch angießen.

D Ü N E • 4 8

r e s t a u r a n t

